

م ق م : ٢٠٠٥/١٦٥٠

اللبن الزبادى المطعم

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

دتاريخ الاعتماد :٢٠٠٥/٣/٩

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٦٥٠ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ" اللبن الزبادى المطعم " تلغى وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠٣ ، متماثلة فنيا مع تعديل مـ ـع المواصفة الدولية كـ ودكـ ـس

(A- 11(a),(b) /1975) طبقا للملحق أ

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

اللبن الزبادى المطعم

١ـ المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الاساسية والمعايير الوصفية للبن الزبادى المطعم وطرق الفحص والاختبار ٠

٢ـ التعريف

هوالناتج المتماسك القوام أو المقلب المتحصل عليه بتجبن الألبان المذكورة ببند ٣ /١ بفعل مزارع نقية من بكتريا حمض اللاكتيك (لاكتوباسيلس ديلبركياى تحت صنف بولجاريكس واستربتوكوكس ثرموفلس) والمضاف اليه أجزاء أو عصائرأومركزات الفاكهة الطبيعية أو المطعمات الغذائية الطبيعية الاخرى ٠

٣ـ الاشتراطات الاساسية

٣/ ١ اللبن المستخدم فى إنتاج الزبادى هو اللبن البقرى او الجاموسى او خليط منهما الكامل الدسم أو المنزوع الدسم كليا او جزئيا او مركزات اى منهما او اللبن المعدل أو المكون أو المستعاد على ان تكون هذه الالبان مبسترة او معاملة حراريا بمعامله تكافىء البستره٠

٣/ ٢ تكون الخامات المستخدمة فى صناعة المنتج مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها

٣/ ٣ يكون القوام متجانسا خاليا من الفجوات الغازية الناتجة من التلوث الميكروبى ٠

٣/ ٤ يكون المنتج خاليا من ايه دهون خلاف دهن اللبن ٠

٣/ ٥ تكون البكتريا المستخدمة متوافرة ومتواجدة بصورة حية طوال فترة صلاحية المنتج

٣/ ٦ لايعامل المنتج حراريا بعد التخمرات الطبيعية الناتجة عن اضافة البادىء٠

٣/ ٧ تكون العبوات خالية من الانتفاخ الناتج عن التلوث الميكروبى ٠

٣/ ٨ يجب حفظ المنتج اثناء تداوله فى الثلاجة ٠

٣/ ٩ يكون المنتج مصنوعا فى محال مرخص لها بذلك وان يكون العاملين فى صناعتها خاضعين للاشراف الصحى المستمر ٠

٣/ ١٠ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دوليا الصادرة عن لجنة دستور الاغذية الدولية

٣/ ١١ لاتقل نسبة الدهن فى المنتج النهائى (الزبادى المطعم) عن الموجودة فى الالبان المصنع منها المنتج كما هو مبين فى الجدول التالى

الالبان المصنع منها المنتج	نسبة الدهن (حد أدنى)
الالبان الطبيعية والالبان الطبيعية المعدلة كاملة الدسم	
لبن جاموسى	٥ر٥ ٪
لبن بقرى	٣٪
الالبان الطبيعية والالبان الطبيعية المعدلة نصف الدسم	
لبن جاموسى	٨ر٢٪ الىاقل من ٥,٥٪
لبن بقرى	١,٥٪ الي أقل من ٣ ٪
الالبان المسترجعة والالبان المعاد تكوينها كاملة الدسم	٣٪
الالبان المسترجعة والالبان المعاد تكوينها نصف الدسم	١,٥٪ الى اقل من ٣٪
الالبان الخليطة	٣,٥٪
الالبان الطبيعية المعدلة منخفضة الدسم	اكثرمن ٠,٥٪واقل من ١,٥٪
الالبان المسترجعة منخفضة الدسم	اكثرمن٠,٥٪واقل من ١,٥٪
الالبان المعدلة خالية الدسم	لاتزيد عن ٠,٥٪
الالبان المسترجعة خالية الدسم	لاتزيد عن ٠,٥٪

٣/ ١٢ لاتقل نسبة المواد الصلبة الكلية فى المنتج عن ١٥٪ ولاتقل فى المنتج المصنع من لبن جاموسى على ١٧,٥٪

٣/ ١٣ لاتزيد نسبة الحموضة فى المنتج على ٥ر١٪ محسوبة كحمض لاكتيك

٣/ ١٤ لاتزيد نسبة حمض البنزويك او السوربيك او أملاحهما مجتمعه او منفردة المضافة أساسا للفاكهه او مركزات او عصائر الفاكهة على ٥٠ جزء فى المليون فى المنتج النهائى

٣/ ١٥ يكون المنتج خاليا من جميع الميكروبات الممرضة وسمومها ٠

٣/ ١٦ يكون المنتج خاليا من بكتريا الليستريا مونوسيتوجينس٠

٣/ ١٧ يكون المنتج خاليا من بكتريا الايشريشيا كولاى٠

٣/ ١٨ لايزيد عد الفطر على ١٠ خلية لكل جرام على ان يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطرية ٠

٣/ ١٩ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية ٠

٣/ ٢٠ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفات القياسية م.ق.م رقم ٢٣٦٠ (الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الأغذية)

٣/ ٢١ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية ٠

٣/ ٢٢ تكون بقايا المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادره فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات ٠

٤ـ المعايير الوصفية

٤/ ١ تكون المطعمات الغذائية مثل(المكسرات – الكاكاو – الشيكولاته – القهوة –الفاكهة-٠٠٠)

٤/ ٢ يكون المنتج محتفظا بخواصه الطبيعية من حيث المظهر والطعم والقوام

٤/ ٣ يجوز استخدام بكتريا اخرى مناسبة لانتاج حمض اللاكتيك وكذلك البكتريا الحيوية المفيدة مثل بيفيدو بكتريم ، ولاكتوباسيلس اسيدوفلس ٠

٤/ ٤ يجوز اضافة السكريات الطبيعية للمنتج

٤/ ٥ يجوز استخدام منتجات اللبن التالية (اللبن الجاف – اللبن الجاف منزوع الدسم – الشرش المركز – الشرش الجاف – مركزات بروتين اللبن – بروتين الشرش – بروتين الشرش المركز- اللبن الخض غير المتخمر– الكازين والكازينات الغذائية) ٠

٤/ ٦ يجوز اضافة الفيتامينات والاملاح المعدنية بالنسب المسموح بها صحيا ٠

٤/ ٧ نسبة البروتين فى المنتج في حدود ٢,٧ ٪ وفى المنتج المصنع من لبن جاموسى في حدود ٣٪



٥ العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة محكمة الغلق تكفل المحافظة على خواصه ولاتؤثر على جودته او فى صلاحيتة للاستهلاك الادمى على ان لاتتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية ٠

٥/ ٢ يراعي ما جاء بالتشريعات الصادرة و المواصفات القياسية المصريةم.ق.م. رقم ٢٦١٣ (فترات صلاحية المنتجات الغذائية) والمواصفات القياسية المصرية م.ق.م ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة " على ان يوضح على العبوات او البطاقات الاصلية وبطريقة غير قابلة للمحو او الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية بجانب اللغة العربية بحيث تتطابق مع البيانات باللغه العربية :

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت ٠

٥/ ٢/ ٢ اسم المستورد وعنوانه فى حالة الاستيراد٠

٥/ ٢/ ٣ اسم الصنف ونوعه (زبادى طبيعى مطعم كامل الدسم أو نصف دسم او منخفض الدسم أو خالى الدسم او زبادى مطعم محلى كامل الدسم او ٠٠٠)

٥/ ٢/ ٤ نسبة الدهن والمواد الصلبة الكلية ٠

٥/ ٢/ ٥ الوزن الصافى او الحجم ٠

٥/ ٢/ ٦ بيان بالمكونات والمواد المضافة ونسبة المواد الحافظة فى حالة وجودها ٠

٥/ ٢/ ٧ تاريخ الانتاج (يوم – شهر- سنة ويجوز كتابة يوم – شهر) وتاريخ انتهاء الصلاحية او مدة الصلاحية ٠

٥/ ٢/ ٨ اشتراطات الحفظ مع ذكر درجات الحرارة٠

٥/ ٢/ ٩ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشا فى حالة الاستيراد ٠

٦ طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية المصرية م.ق.م رقم ١٥٥ "الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الالبان ومنتجاتها ".

٦/ ٢ تجرى طرق الفحص والاختبار الميكروبيولوجية طبقا للمواصفات القياسية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن ٠

٧ المصطلحات الفنية

لبن زبادى مطعم	flavoured yoghurt
عصائر أو مركزات الفاكهة	fruit juices and concentrates
مقلب	stirred
لبن مكون (معاد تكوينه)	recombined milk
لبن مستعاد (مسترجع)	reconstituted milk
لبن معدل	standardized milk or toned milk
بكتريا لاكتوباسلس ديلبركياى تحت صنف بلجاريكس	*lactobacillus delbrueckii ssp. Bulgaricus*
بكترياستربتوكوكس ثرموفلس	*Streptococcus thermophilus*
بيفيدوبكتريم	Bifidobacteria
البكتريا الحيوية	Probiotic bacteria
بكترياالاكتوباسيلس اسيدوفيلس	*Lactobacillus acidophilus*
ميكروب الليستريامونوسيتوجينس	*Listeria monocytogenus*
ميكروب الايشرشيا كولاى	*E.Coli*

٨ المراجع

1- Codex Stan A - 11 (a)- 1975
Codex Standard for yoghurt (yogurt) and Sweetened yoghurt sweetened yogurt)
2- Codex Stan A-11(b) 1975
Codex Standard for Flavourd Yoghurt (yogurt) and products Head Treated after Fermentation .-
3 - Tamime ,A.Y and Robinson ,R.K (1985)
Yoghurt , Science and Technology
Pergamon press . Oxford , England

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

ام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣ / ٢) والخاصة بالالبان ومنتجاتهاوالتى يضم تشكيلها الجهات التالية:

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

معامل وزارة الصحة ٠

مصلحة الكيمياء٠

المركز القومى للبحوث ٠

معهد بحوث الإنتاج الحيوانى ٠



هيئة الرقابة على الصادرات والواردات ٠
مصلحة الرقابة الصناعية ٠
وزارة التموين ٠
غرفة الصناعات الغذائية ٠
شركة نستله ٠
د٠ عبد العزيز حسن ريان – مستشار الالبان٠
هيئة الخدمات البيطرية ٠
شركة مصر للألبان ٠
شركة جهينة٠
شركة انجوى ٠

اللبن الزبادى المطعم

ملحق (أ)

رقم البند	البند فى المواصفة الدولية	رقم البند	البند المعدل فى المواصفة المصرية	المبررات العلمية
		٧/٤ ١٢/٣	نسبة البروتين فى المنتج في حدود ٢,٧٪ وفى المنتج المصنع من لبن جاموسي في حدود ٣٪ لاتقل نسبة المواد الصلبة الكلية فى المنتج عن ١٥٪ ولاتقل فى المنتج المصنع من لبن جاموسى على ١٧,٥٪.	الكودكس ذكر نسبة للمواد الصلبة اللبنية اللادهنية والتى لايمكن تقديرها فى وجود المطعمات الغذائية وبالتالى وضعت نسبة لتقدير البروتين ونسبة للمواد الصلبة الكلية . - كما لاتتضمن مواصفات الكودكس معايير لمنتجات اللبن الجاموسى .
		١٣/٣	لاتزيد نسبة الحموضة فى المنتج على ١,٥٪ محسوبة كحمض لاكتيك .	هذا المنتج من المنتجات المتخمرة ومن الضرورى وضع بند للحد الأعلى للحموضة التى يمكن أن يفضلها المستهلك ولاتؤثر على الخواص الحسية والطبيعية للمنتج النهائى .
		١١/٣	لاتقل نسبة الدهن فى المنتج النهائى (الزبادى المطعم) عن الموجود فى الألبان المصنع منها المنتج كما هو	

			مبين فى الجدول ٠ يشمل نسب للدهن للمنتج المـصنع من اللبن الجاموسى ٠	الكودكس لايتضمن بنود للمنـتج المصنع من اللبن الجاموسى ٠



الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية



ES: 1650/ 2005

FLAVOURED YOGHURT

ICS :67.100.99

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality